

UNSERE SPA-CUISINE



Der kulinarische SPA für den Gaumen.

Den Körper verwöhnen, im Bestreben, Ihnen auch beim Essen ein aktives, die Sinne schärfendes Erlebnis zu bieten und das Bewusstsein für gesunde Ernährung mit Gourmetattitüde zu fördern.

Gerichte hergestellt aus ausgesuchten Produkten, in der Herstellung so natürlich wie möglich, eben eine ehrliche und echte Küche. Das Wohlbefinden in Verbindung mit Genuss steht im Zentrum.

MENU

Hausgemachter Grüntee-Joghurt & Kresse Jakobsmuschel & Paprika Shooter

Grüntee beruhigt den Magen und enthält sekundäre Pflanzenstoffe.

Joghurt enthält Milchsäurebakterien,
die das Immunsystem aktivieren.

Kresse enthält Jod und Senföle.

Jakobsmuscheln sind reich an wertvollem Eiweiss, Vitamin B3 und B12
Paprika enthält Vitamin C und Betacarotin.

Ei im Reisteig gebacken & Pilz-Marmelade

Eier haben eine hohe biologische Wertigkeit

Pilze wirken regulierend auf den Blutdruck

Seeteufel im Ingwer Sud pochiert Rollgerste & Süsskartoffel

Seeteufel besitzt hochwertiges Protein,
Natrium und Kalium. Ingwer wirkt antibakteriell.

Gerste enthält Kieselsäure.

Süsskartoffel ist eines der nährstoffreichsten Gemüse,
enthält Stoffe wie Mangan, Kupfer und Eisen.

Champagner- Schaum Törtchen & Himbeeren Mandarinen- Safran Sorbet & Täinori Grand Crû Schokolade

Himbeeren stärken die Nieren.

Mandarine enthält viel Vitamin C und A.

Safran gilt als Heilkraut und beruhigt das Herz.

Schokolade enthält das Glückshormon Serotonin.

CHF 115.–

„WINTER“

Confit & Brust von der Royal Taube
Eingelegter Trüffel & Kürbis-Tian

Borschtsch mit knuspriger Kalbsbacke

Tandoori-Rocklobster
Geröstete Schwarzwurzeln & Mandarine

Brasato & Tournedos vom Rind
Pastinaken Muffin & mariniertes Chinakohl

Törtchen von Kumquats & Streusel
Schokoladen Millefeuille & Blutorangensorbet

Menu komplett 156.- CHF

EMPFEHLUNG FÜR ZWEI PERSONEN

am Tisch tranchiert
Zubereitungszeit 40 Minuten

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste
Schmelzkartoffeln & Safranfenchel
Tamarinden Jus & Rieslingschaumsauce

63.- CHF pro Person

ZEITLOSE KULINARIK

Auf dieser Seite wenden wir uns einmal ab
von den Errungenschaften der modernen Küche
und kehren zurück zu den kulinarischen Klassikern unserer Zeit.

Zeitlos gut!

KALTE VORSPEISEN

Waldorfsalat „La Terrasse“ mit Entenbrust
CHF 21.–

Pavé von der Gänseleberterrine
Gewürzbrot-Chip & Quitten Chutney
CHF 37.–

Duett vom Orkney Lachs & Frutiger Kaviar No 104
Buchweizen & Sauerrahm
CHF 39.–

WARME VORSPEISEN

Bouillabaisse
Hummer & Sauce Rouille
CHF 24.–

Essenz von Winterpilzen mit geräuchertem Topinambour-Schaum
CHF 16.–

Knusperrolle von roten Zwiebeln, Petersilienwurzel & Mango
Kurz grillierter Sankt Petersfisch & Rettich
CHF 32.–

HAUPTGÄNGE

Argentinisches Black Angus Rindsfilet Tournedos „Bordelaise“
Schalotten Tarte & Rahmwirsing
CHF 58.–

Grilliertes Kalbs Paillard
„La Ratte“ Kartoffeln & BBQ-Gemüse
Gewürzbutter & Portwein Jus
CHF 49.–

Irischer Lammrücken mit Gewürz-Joghurt & Limonenjus
Mais-Soufflé & Coco Bohnen
CHF 57.–

Konfierter Zackenbarsch
Koriander Reis & Mulligatawny Nage
CHF 59.–

Sautiertes Glatbuttfilet mit schottischen Loch Fyne Muscheln
Gefüllte Pappardelle & Lauch
CHF 58.–